

This Page Is Inserted by IFW Operations  
and is not a part of the Official Record

## **BEST AVAILABLE IMAGES**

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images may include (but are not limited to):

- BLACK BORDERS
- TEXT CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES
- FADED TEXT
- ILLEGIBLE TEXT
- SKEWED/SLANTED IMAGES
- COLORED PHOTOS
- BLACK OR VERY BLACK AND WHITE DARK PHOTOS
- GRAY SCALE DOCUMENTS

**IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.**

**As rescanning documents *will not* correct images,  
please do not report the images to the  
Image Problem Mailbox.**

PAT-NO: JP359085259A  
DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 59085259 A  
TITLE: PREPARATION OF FISHING BAIT  
PUBN-DATE: May 17, 1984

INVENTOR-INFORMATION:  
NAME  
TAKAMORI, KIYOSHI

ASSIGNEE-INFORMATION:  
NAME  
TAKAMORI KIYOSHI  
COUNTRY  
N/A

APPL-NO: JP57196500  
APPL-DATE: November 8, 1982

INT-CL (IPC): A23K001/18  
US-CL-CURRENT: 426/1

ABSTRACT:

PURPOSE: To obtain the titled bait, by breeding maggots of fly in minced raw mackerel, putting the maggots in a container together with a mixture obtained by kneading lees, butter, MIRIN (sweet sake used as seasoning), sake or SHOCHU (low-class distilled spirits), and sealing, heating and humidifying the container, thereby suffocating and killing the maggots.

CONSTITUTION: The body of fresh mackerel is minced, mixed with food red, swarmed with flies, allowed to lay eggs thereto, and left to stand. The mince is eaten the maggots. The grown maggot has red color by

the food red and can be easily discerned by fish. Separately, 100g of sake lees, 50g of butter, a cup of MIRIN, sake or SHOCHU, and a small amount of sugar are put into the container 1, and kneaded to obtain a mixture 2. About 200cc of the above grown maggots are washed with water, wiped, and put into the container 1, and the container is covered with the lid 4 having perforations 5 and left to stand. Thereafter, the content is heated and humidified to suffocate the maggot and obtain the objective bait.

COPYRIGHT: (C)1984,JPO&Japio

① 日本国特許庁 (JP)

① 特許出願公開

② 公開特許公報 (A)

昭59-85259

⑤ Int. Cl.<sup>3</sup>  
A 23 K 1/18

識別記号  
1 0 2

庁内整理番号  
7803-2B

④ 公開 昭和59年(1984)5月17日

発明の数 1  
審査請求 有

(全 2 頁)

④ 魚釣用餌の製造方法

② 特 願 昭57-196500  
② 出 願 昭57(1982)11月8日  
② 発 明 者 高森清志

岡山市小橋町1丁目7-22  
⑦ 出 願 人 高森清志  
岡山市小橋町1丁目7-22  
⑦ 代 理 人 弁理士 大村英治

明 細 書

1. 発明の名称

魚釣用餌の製造方法

2. 特許請求の範囲

酒カス、バター、ミリン、酒もしくは焼酎、砂糖を混練した混練物と、生サバのミンチで<sup>成</sup>生長させ、清浄し、水気を除去したハエのウジ虫とを容器内に收容し、所要時間放置した後、前記容器を密封して加熱加湿させ收容ウジ虫を窒息死させてなる魚釣用餌の製造方法。

3. 発明の詳細な説明

この発明は、特に寒バエの喰いの良好な餌を生サバのミンチで<sup>成</sup>生長させたハエのウジ虫幼虫を用いて製造する方法に関するものである。

一般に、寒バエ等の川魚の餌として生サバで<sup>成</sup>生長させたハエのウジ虫を生きたまま釣針に付けて釣られているが、魚の喰いが悪く釣客にとって大いに不満なものであった。

そこで、この発明は、酒カス、バター、ミリン等を混練した混練物と、生サバのミンチで<sup>成</sup>生長

せたハエのウジ虫とを容器に收容し、所要時間放置した後、容器を密封して加熱加湿させ、容器内のウジ虫を窒息死させてできる味および軟かさが良く、喰いが良好な餌を製造できる魚釣用餌の製造方法を提供しようとするものである。

以下、この発明の具体的な実施例を図面にもとづいて説明する。

生のままサバ<sup>の</sup>身全体を粉砕してミンチとなし、そのミンチ内に500gに対して耳掻き3杯程度の食紅粉を投入し混ぜ合わせた後、10匹程度のハエをこれに止まらせて、その中に卵を生ませ(気温27℃～28℃の場合には5時間位で生みつける)、約3日間放置すると、卵からかえったウジ虫によってミンチは食べ尽され、大きく成長する。

しかも前記食紅粉によりその腹部は赤くなり魚にとって見つけやすいものとなる。

一方、味および軟かさを良くする効用のある、酒カス100g、バター50g、ミリンと酒もしくは焼酎を杯一杯、砂糖少々を容器内に收容し混

練してミソより少し軟かい程度の混合物2をつくり、この中へ一合程度の成長した前記ウジ虫3・・を水で洗って洗浄し、水気をとってから入れ、外へ逃げない程度の適当数の空気供給用孔5・・を穿設している上蓋4で蓋をして約10時間経過させる。

その後、適宜密封して15分～20分程度の間、約80℃～90℃で加熱して、容器1内を加温して収容しているウジ虫3・・を窒息死させ、魚釣用餌になり、この餌を容器1から出して完了するのである。この窒息死させることにより、餌が硬くならず、軟かい状態となると同時にこの軟かさは維持されるのである。

なお、この餌は2週間位使用可能で、また、この餌一匹で通常魚が3匹～4匹釣ることが可能である。

以上の構成についての説明からも明らかなように、この発明によると、特に酒カス、バター、ミリン等の泥状物2を使用すること、およびこれを収容した容器1内へウジ虫を入れ窒息死させるこ

とにより、膨張および弾力性が良くなり餌の味および軟かさを一段と良くし、フナ、コイ等の魚の喰いが良好な餌ができる。

特に、12月～2月頃の寒バエの餌として極めて喰いのよいものである。

#### 4. 図面の簡単な説明

第1図は、この発明に係る魚釣用餌の一製造過程を示す断面図である。

(符号)

1・・容器 2・・泥状物 3・・ウジ虫

出願人 高 森 清 志

代理人 (8103) 弁理士 大村英治

第1図

